

Helados

Raspados, granizados y nieves

No. 20



Raspado de
naranja, limón
y zarzamoras



Granizado
de margarita



Helado de
queso con chispas
de chocolate



Nieve de blueberry
y limón

Refrescante sabor



Contenido

- 2.....Tips
3.....La historia de la nieve y los helados

Canastas de:

- 4.....Pasta de tulipán
6.....Chocolate
8.....Enjambre

Alyda

Raspados y granizados de:

- 10.....Naranja, limón y zarzamora
11.....Cereza y coco
12.....¡Viva México!
14.....Sangría
15.....Margarita

Nieves de:

- 16.....Tequila
18.....Fresca de menta-limón
19.....Blueberry y limón
20.....Chamoy
21.....Guanábana y anís
22.....Maracuyá

Helados de:

- 24.....Capuccino con canela
25.....Amaretto
26.....Coco con naranja
27.....Crema irlandesa con trocitos de chocolate
28.....Nata con durazno
30.....Queso con chispas de chocolate
31.....Yoghurt con caramelo
32.....Diablito de tamarindo



Tips:

Te recomendamos usar una pala de madera cuando batas la nieve en el proceso de congelar, te facilitará el trabajo.

Allyda
Cuando batas la nieve o helado, se recomienda batir cada dos horas, esto sirve para darle la textura que se necesita, porque si la dejas congelar se cristaliza y con este proceso su consistencia es diferente.



Cuando utilices fruta natural como la fresa, debes tener mucho cuidado al lavar y desinfectar esta fruta, ya que la fresa es una fuente importante de amibiasis. Es mejor lavarlas y dejarlas desinfectando por al menos 15 minutos.

Cuando prepares raspados, si no cuentas con una máquina de éstos, puedes moler el hielo en la licuadora, procesador o simplemente poner el hielo en un trapo y golpearlo con un rodillo.



Todos tus helados ya que están listos, puedes bañarlos con la salsa de frutas, chocolate, granillo, o con lo que más te guste. No necesariamente tienes que hacerlo como lo dice la receta, puedes ocupar otros ingredientes en la decoración.

Antes de meter en el congelador el recipiente con la mezcla, te recomendamos que si lo tuviste que calentar esperes a que se enfríe, no debes meterlo caliente al congelador.

Los barquillos, canastas de galletas y todos los tipos para decorar, los puedes comprar en tiendas de materias primas o en tiendas de autoservicio.

Las canastas de chocolate son muy sencillas de hacer, sólo tienes que fundir el chocolate para repostería a baño María; moviendo constantemente. Infla un globo y barnízalo con una capa muy suave de aceite y sumérgelo ligeramente hasta cubrir la mitad de éste; escúrralo. Ponlo en una charola engrasada y mételo al refrigerador hasta que se endurezca, rompe el globo y despegas del chocolate y así te quedará una canastita. Ten cuidado al despegar el globo para que no rompas el chocolate.



La historia de la nieve y los helados

La costumbre en nuestro país de disfrutar los helados y las nieves empieza en un pueblo llamado Tulyehualco, que se encuentra cerca de los volcanes Popocatepetl e Iztaccihuatl. Los antiguos indígenas acudían a los volcanes para llevar la nieve al pueblo y ofrecerla a los grandes señores y sacerdotes durante la época de calor. Esta nieve la ponían en hojas y la rociaban con miel de tuna, de maguey o algunos jugos de frutas de la región para que su sabor fuera agradable. Con el paso de los años y la llegada de los españoles, los ingredientes variaron y cambiaron.

Lo más impresionante era la forma en que se transportaba la nieve de los volcanes al pueblo de Tulyehualco; este traslado duraba dos días y la ponían en sacos de pieles cubiertos con ixtle y más pieles para evitar que se derritiera, los corredores, como se les llamaba a las personas que hacían el recorrido, tenían que untarse sal en la espalda para evitar que el agua fría que escurría les quemara la piel.

Cuando llegaban al pueblo ponían la nieve en jarrones cubiertos por pieles para seguir conservándola y tenerla lista para la fiesta que duraba dos días. En este festejo se vendía la nieve por la cantidad de 20 semillas de cacao, un precio bastante caro para esa época, pero aún así se vendía en su totalidad..

Hace algunos años en este pueblo la producción de nieve era hecha por una sola familia donde hermanos, tíos, primos, etc., eran los



únicos que la preparaban porque tenían la tradición de sus antepasados. En la actualidad la preparan un gran grupo de habitantes de este pueblo.

La nieve actualmente no es cara y la puede consumir toda la gente, en especial los niños por su delicioso sabor.

Hoy en día se sigue haciendo una fiesta especial en el pueblo de Tulyehualco, denominada la Feria de la Nieve. Este evento dura una semana y se puede encontrar una gran variedad de sabores de nieves y helados, desde los más conocidos y tradicionales de frutas hasta los

más exóticos que se preparan con comida.

Hay tres formas de preparar nieve, la tradicional que es a base de enfriamiento y movimiento constante en un recipiente de aluminio, que se coloca en otro de madera y en

medio de los dos se pone hielo cubierto con sal para que no se derrita. Este proceso lleva varias horas para lograr que la nieve tome la consistencia adecuada. Su sabor es muy especial y sobre todo el proceso es natural.

También existe el proceso industrializado, que es por medio de congelación y con máquinas especiales.



Pasta de tulipán



Ingredientes:

- 150 ml de mantequilla fundida
- 200 gr de azúcar
- 200 gr de miel de maple
- 300 gr de harina
- 2 cucharadas de agua
- 1 cucharadita de canela en polvo
- Color vegetal al gusto

- Plantillas de mica
- Tapete de silicona o charola engrasada (opcional).

Manera de preparar:

1. Bate la mantequilla con el azúcar y la miel hasta que esté lisa y sin grumos; agrega la harina y mezcla. Por último suaviza con agua.
2. Reserva un poco de pasta y al resto agrégale un poco de color vegetal.
3. Coloca la plantilla de mica sobre la charola o tapete de silicona y esparce un poco de pasta natural hasta lograr la figura deseada. Decora con la pasta de color, puedes hacerlo con un cartucho de papel encerado.
4. Hornea a 180 °C hasta que esté cocida y se dore un poco; retira y despegas con una espátula; da la forma deseada antes que se enfríe, puedes utilizar una flanela, sobre un rodillo o enrollada en un palillo.
5. Para hacer las espirales, extiende pasta con una espátula y hornea a 180 °C por 10 minutos. Saca la charola y corta tiras, vuelve a meter y continúa horneando hasta que esté cocida y se dore un poco; saca y despegas con una espátula e inmediatamente enrolla en un palillo y deja enfriar.

Canastas

Rinde para 30 piezas

Grado de dificultad: medio

Tiempo de preparación:

20 minutos más

horneado





Canasta de chocolate



Ingredientes:

200 gr de chocolate semiamargo

1 globo chico

Manera de preparar:

1. Funde el chocolate a baño María a 30 °C. Muévelo con una espátula para que la temperatura esté uniforme.
2. Retira del fuego, infla el globo y sumérgelo hasta la mitad, notarás que ha quedado una capa delgada; escurre un poco el chocolate y coloca sobre papel de aluminio o mica. Refrigera por dos minutos aproximadamente.
3. Repite la operación volviéndolo a bañar en 2 ocasiones más.
4. Con unas tijeras o aguja pincha el globo para que se desinfe y despegue; retira el globo y listo.



Canastas

Rinde 2 piezas

Grado de dificultad: *fácil*

Tiempo de preparación:

20 minutos



Canasta de enjambre



Ingredientes:

- 2 tazas de chocolate semiamargo
- Plástico aislante con burbujas de 30 x 20 cm
- 1 tazón cuadrado de 10 cm

Manera de preparar:

1. Funde el chocolate a baño María a 30 °C, hasta que quede tibio. Retira del fuego.
2. Coloca el plástico por fuera del tazón, sostenlo con los dedos, sumérgelo en el chocolate fundido y escurre.
3. Deja cuajar en refrigeración unos minutos, retíralo del tazón, despega cuidadosamente el plástico y listo.



Canastas

Rinde para 1 pieza

Grado de dificultad: *fácil*

Tiempo de preparación:

20 minutos más



Raspados y Granizados

Rinde para **4 porciones**
Grado de dificultad: **fácil**
Tiempo de preparación:
20 minutos



Ingredientes:

- 1 taza de jugo de naranja
- 1/4 de taza de jugo de limón
- 1 taza de azúcar
- 1 taza de agua
- 2 cucharadas de fécula de maíz
- Color vegetal naranja
- 4 tazas de hielo frappé
- 1 taza de zarzamoras

4 vasos

Manera de preparar:

1. Licua el jugo de naranja, el de limón, el azúcar, el agua, la fécula de maíz y unas gotas de color hasta que se espese. Pon esta mezcla al fuego hasta que se cueza y se transparente; retira y deja enfriar.
2. Sirve el hielo en los vasos, adorna con las zarzamoras y agrega el jarabe.
3. Disfruta al momento.



Raspado de naranja, limón y zarzamora

Raspado de cereza y coco

Raspados y Granizados

Rinde para 4 porciones

Grado de dificultad: fácil

Tiempo de preparación:

20 minutos

Ingredientes:

1 lata de crema de coco

1 taza de cerezas en almíbar

1/2 taza de azúcar

1/2 taza de agua

2 cucharadas de fécula de maíz

• Color vegetal rojo

4 tazas de hielo frappé

Para decorar:

12 cerezas

1/2 taza de coco rallado

4 vasos

Manera de preparar:

1. Licua la crema de coco, las cerezas, el azúcar, el agua, la fécula de maíz y el color vegetal. Hierva hasta que espese, se cueza y tome un color transparente; deja enfriar.

2. Sirve el hielo en los vasos y agrega el jarabe. Adorna con las cerezas y el coco.



Raspados y Granizados

Rinde para **4 porciones**
Grado de dificultad: **fácil**
Tiempo de preparación:
20 minutos



Ingredientes:

- 1 taza de pulpa de guanábana
- 1/2 taza de azúcar
- 1/2 taza de agua
- 1/2 taza de jugo de limón
- 3/4 de taza de azúcar
- 1 taza de agua
- Color vegetal verde
- 4 tazas de hielo frappé
- 1 taza de jarabe de jamaica

4 vasos

Manera de preparar:

1. Hierva la pulpa de guanábana, la 1/2 taza de azúcar y la 1/2 taza de agua hasta que espese; retire y deje enfriar.
2. Hierva el jugo de limón, los 3/4 de taza de azúcar y la taza de agua hasta que se reduzca a la mitad, agregue el colorante; deje enfriar.
3. Sirve el hielo en los vasos y agrega los jarabes preparados y el de jamaica de forma tricolor y disfruta.

Raspado viva

México!

Granizado

de sangría

Raspados y Granizados

Rinde para 10 porciones

Grado de dificultad: fácil

Tiempo de preparación:
30 minutos

Manera de preparar:

1. Mezcla el refresco, el azúcar y el jugo de naranja. Calienta en una cacerola hasta que hierva y espese; debe tener una consistencia de jarabe.

2. Deja enfriar y licua con los hielos; sirve acompañando con los trocitos de fruta.



Ingredientes:

- 1 taza de refresco sabor uva
- 4 tazas de azúcar
- 1 taza de jugo de naranja
- 4 tazas de hielo
- 2 manzanas picadas

Raspados y Granizados

Rinde para 10 porciones

Grado de dificultad: fácil

Tiempo de preparación:

30 minutos



Granizado

de margarita



Ingredientes:

- 1/2 taza de licor de naranja
- 1/2 taza de tequila
- 1/2 taza de jugo de limón
- 1/2 taza de agua
- 2 tazas de azúcar
- Colorante vegetal verde al gusto
- 4 tazas de hielo

Manera de preparar:

1. Calienta en una cacerola los licores, el jugo de limón y el agua.
2. Disuelve poco a poco el azúcar y remueve de vez en vez, agrega el colorante si lo deseas.
3. Sin dejar de mover espera hasta que el líquido tome consistencia de jarabe; retira del fuego y deja enfriar.
4. Licúa este jarabe con el hielo y sirve en copas.
5. Decora a tu gusto.



Nieves

Rinde para 4 porciones

Grado de dificultad: *fácil*

Tiempo de preparación:

25 minutos más
refrigeración

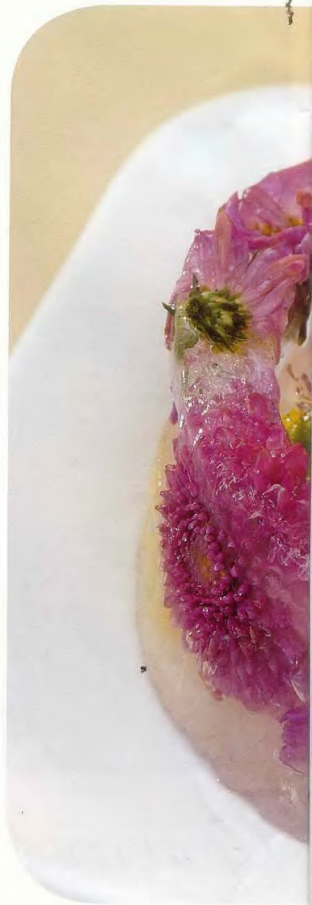
Nieve de tequila

Ingredientes:

- 3/4 de taza de tequila
- 1/2 taza de azúcar
- 1/2 taza de agua
- 2 tazas de refresco de limón
- 1 limón, el jugo y la ralladura
- 1 tazón de vidrio o de metal

Manera de preparar:

1. Licua el tequila, el azúcar, el agua y el refresco; agrega el jugo y la ralladura.
2. Vierte al tazón y lleva al congelador por 4 horas; ya pasadas bate, con una pala de madera y lleva nuevamente al congelador 2 horas más.
3. Bate otra vez y lleva al congelador hasta el día siguiente. Sirve y listo.





Nieves

Rinde para 4 porciones

Grado de dificultad: *fácil*

Tiempo de preparación:

25 minutos más
refrigeración



Ingredientes:

1/2 taza de jugo de limón
3/4 de taza de azúcar
glass

2 tazas de agua
2 cucharadas de esencia
de menta

3 limones, la ralladura
• Canastas de chocolate
(ver pág. 6)

1 tazón de vidrio o de
metal

Manera de preparar:

1. Licua todos los ingredientes.
2. Vierte al tazón y lleva al congelador por 4 horas, ya pasadas bate con una pala de madera y lleva nuevamente al congelador 2 horas más.
3. Bate otra vez y lleva al congelador hasta el día siguiente. Sirve y listo.



Nieve fresca

de menta-limón

Nieve de blueberry y limón

Nieves

Rinde para **4 porciones**

Grado de dificultad: **fácil**

Tiempo de preparación:

**25 minutos más
refrigeración**

Ingredientes:

1/2 taza de jugo de limón
3/4 de taza de azúcar
2 tazas de agua
1 1/2 tazas de blueberry
1 taza de azúcar
1/2 taza de agua

1 tazón de vidrio o de metal

Manera de preparar:

1. Licua el jugo, el azúcar y el agua.
2. Vierte al tazón y lleva al congelador por 4 horas, ya pasadas bate con una pala de madera y lleva nuevamente al congelador 2 horas más.
3. Hierva los blueberry con el azúcar y el agua hasta que se reblandezcan ligeramente y se forme una miel. Deja enfriar.
4. Integra a la nieve una vez más para hacer un premezclado y lleva al congelador hasta el día siguiente.
5. Sirve y decora al gusto o con tiritas de pasta tulipán (ver pág. 4).





Nieves

Rinde para 4 porciones
Grado de dificultad: fácil
Tiempo de preparación:
25 minutos más
refrigeración

Nieve de chamoy

Ingredientes:

- 1/2 litro de jugo de naranja
- 1/4 de taza de jugo de limón
- 3/4 de taza de azúcar
- 2 tazas de agua
- 1/2 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de chile piquín en polvo
- 1 taza de agua
- * Color vegetal rojo

1 tazón de vidrio o de metal

Manera de preparar:

1. Licua todos los ingredientes, excepto el color vegetal.
2. Reserva 1 taza y vierte al tazón; agrégle el color rojo, lleva la taza y el tazón al congelador por 4 horas, ya pasadas bate con una pala de madera y lleva nuevamente al congelador 2 horas más.
3. Haz un premezclado con ambas mixturas y lleva al congelador hasta el día siguiente. Sirve y listo.

Nieves

Rinde para 4 porciones

Grado de dificultad: *fácil*

Tiempo de preparación:
30 minutos más
refrigeración



Ingredientes:

2 tazas de pulpa de
guanábana

1 taza de azúcar

1 taza de agua

1/4 de taza de licor de anís

1 tazón de metal o de vidrio

Manera de preparar:

1. Hierva la pulpa, el
azúcar y el agua durante
10 minutos; cueela y deja
enfriar

2. Agrega el licor de anís
y mezcla.

3. Vierte al tazón y
lleva al congelador por
4 horas, ya pasadas bate
con una pala de madera
y lleva nuevamente al
congelador 2 horas más.
Congela hasta el día
siguiente.

4. Sirve y decora al gusto
o con una canasta de
enjambre (ver pág. 8)



Nieve de guanábana

y anís

Nieve de maracuyá

Nieves

Rinde para **4 porciones**

Grado de dificultad: **fácil**

Tiempo de preparación:

**25 minutos más
refrigeración**

Manera de preparar:

1. Hierva la pulpa, el jugo, el azúcar y la vainilla durante 10 minutos; cuele y deje enfriar.
2. Vierte al tazón y lleva al congelador por 4 horas, ya pasadas bate con una pala de madera y lleva nuevamente al congelador 2 horas más. Vuelve a batir y congela hasta el día siguiente.
3. Sirve y decora al gusto



Ingredientes:

- 2 tazas de pulpa de maracuyá
- 1 taza de jugo de naranja
- 1 taza de azúcar
- 2 cucharadas de vainilla
- 1 tazón de metal o de vidrio



Helados

Rinde para **6 porciones**

Grado de dificultad: **fácil**

Tiempo de preparación:

**25 minutos más
refrigeración**

Helado capuccino con canela

Ingredientes:

- 3 yemas
- 2 cucharaditas de canela en polvo
- 1 taza de azúcar
- 1 lata de leche evaporada
- 3 cucharadas de café soluble
- 2 cucharaditas de vainilla
- 500 ml de crema para batir
- 1 tazón de vidrio o de metal

Manera de preparar:

1. Bate las yemas, la canela y el azúcar hasta blanquear; reserva. Calienta la leche y cuando suelte el hervor agrega el café y la vainilla; disuelve. Agrega la mezcla de yemas y mueve a fuego lento con una pala de madera hasta que espese un poco; deja enfriar. Bate la crema bien fría hasta que tenga consistencia firme e intégrala a la mezcla anterior.
2. Vierte al tazón y lleva al congelador por 2 horas, ya pasadas bate con una pala de madera y lleva nuevamente al congelador 2 horas más. Bate una vez más y lleva al congelador hasta el día siguiente.
3. Sirve sobre una canasta de pasta tulipán (ver pág. 4) y decora al gusto.

Helado de Amaretto

Helados

Rinde para **4 porciones**

Grado de dificultad: **fácil**

Tiempo de preparación:
25 minutos más
refrigeración

Ingredientes:

- 3 yemas
- 1 taza de azúcar
- 1 lata de leche evaporada
- 2 cucharadas de vainilla
- 1 1/2 tazas de licor de Amaretto
- 1 taza de crema para batir
- 1 taza de almendras tostadas
- 1 tazón de vidrio o de metal

Manera de preparar:

1. Bate las yemas y el azúcar hasta blanquear; reserva. Calienta la leche y la vainilla; lleva a hervor; agrega la mezcla de yemas y mueve a fuego lento con una pala de madera hasta que espese un poco. Deja enfriar; integra el licor de Amaretto y reserva.
2. Bate la crema bien fría hasta que tenga consistencia firme e integra las almendras a la mezcla anterior.
3. Vierte al tazón y lleva al congelador por 4 horas, ya pasadas bate con una pala de madera y lleva nuevamente al congelador 2 horas más. Bate una vez más y lleva al congelador hasta el día siguiente.
3. Sirve y decora al gusto.



Helados

Rinde para **6 porciones**

Grado de dificultad: **fácil**

Tiempo de preparación:

**25 minutos más
refrigeración**



Ingredientes:

3 yemas

1/2 taza de azúcar

1 lata de leche evaporada

2 cucharadas de vainilla

1 lata de crema de coco

1 taza de coco rallado

1 taza de crema para batir

Para decorar:

1 taza de mermelada de naranja

1/2 taza de coco rallado

1 tazón de vidrio o de metal

Manera de preparar:

1. Bate las yemas y el azúcar hasta blanquear; reserva. Calienta la leche y la vainilla y cuando suelte el hervor, agrega la mezcla de yemas y mueve a fuego lento, con una pala de madera, hasta que espese un poco; deja enfriar. Intégrale la crema de coco y el coco rallado. Reserva. Bate la crema bien fría hasta que tenga consistencia firme e integra a la mezcla anterior.
2. Vierte al tazón y lleva al congelador por 2 horas, ya pasadas bate con una pala de madera y lleva nuevamente al congelador 2 horas más. Bate una vez más y lleva al congelador hasta el día siguiente.
3. Sirve en una copa para postre, agrega una cucharada de mermelada de naranja, 1 ó 2 bolas de helado y espolvorea el coco.

Helado de coco con naranja

Helado de crema

irlandesa con trocitos de chocolate

Nieves

Rinde para 6 porciones

Grado de dificultad: fácil

Tiempo de preparación:

25 minutos más
refrigeración

Ingredientes:

- 3 yemas
- 1 taza de azúcar
- 1 lata de leche evaporada
- 2 cucharadas de vainilla
- 1 1/2 tazas de crema irlandesa
- 1 taza de crema para batir
- 2 barras de chocolate amargo
cortado en trocitos

1 tazón de vidrio o de metal

Manera de preparar:

1. Bate las yemas y el azúcar hasta blanquear; reserva. Calienta la leche y la vainilla y cuando suelte el hervor, agrega la mezcla de yemas y mueve a fuego lento con una pala de madera hasta que espese un poco; deja enfriar. Integra la crema irlandesa y reserva. Bate la crema bien fría hasta que tenga consistencia firme e incorpora el chocolate a la mezcla anterior.
2. Vierte al tazón y lleva al congelador por 2 horas, ya pasadas bate con una pala de madera y lleva nuevamente al congelador 2 horas más. Bate una vez más y lleva al congelador hasta el día siguiente.
3. Sirve, decora al gusto y disfruta al momento.



Helados

Rinde para **4 porciones**

Grado de dificultad: **fácil**

Tiempo de preparación:

25 minutos más
refrigeración

Helado de nata con durazno

Ingredientes:

- 1 taza de nata
- 3/4 de taza de azúcar glass
- 2 tazas de crema para batir
- 1 lata de duraznos en almíbar, cortados en cubitos
- 2 cucharadas de vainilla
- 1 tazón de vidrio o de metal

Manera de preparar:

1. Bate la nata y el azúcar glass hasta integrar; reserva
2. Bate la crema bien fría hasta que quede firme, agrega la mezcla anterior y los duraznos.
3. Vierte al tazón y lleva al congelador por 4 horas, ya pasadas bate con una pala de madera y lleva nuevamente al congelador 2 horas más. Bate una vez más y lleva al congelador hasta el día siguiente.
4. Sirve y decora al gusto.





Helados

Rinde para 6 porciones

Grado de dificultad: *fácil*

Tiempo de preparación:

25 minutos más
refrigeración



Ingredientes:

- 150 gr de queso fresco
- 90 gr de queso crema
- 1/2 taza de azúcar glass
- 1 taza de leche
- 500 ml de crema para batir
- 1 taza de chispas de chocolate

1 tazón de vidrio o de metal

Manera de preparar:

1. Licua los quesos, el azúcar y la leche; reserva. Bate la crema bien fría hasta que tenga consistencia firme e intégrala a la mezcla anterior; agrega las chispas y mueve.
2. Vierte al tazón y lleva al congelador por 4 horas, bate con una pala de madera y lleva nuevamente al congelador 2 horas más. Bate una vez más y lleva al congelador hasta el día siguiente.
3. Sirve decora al gusto y disfruta al momento.

Helado de queso

con chispas de chocolate

Helado de yoghurt

con caramelo

Helados

Rinde para 6 porciones

Grado de dificultad: fácil

Tiempo de preparación:

25 minutos más
refrigeración

Ingredientes:

- 2 tazas de azúcar
- 1/2 litro de yoghurt natural
- 1/2 taza de azúcar glass
- 500 ml de crema para batir
- Aceite para engrasar

- 1 tazón de vidrio o de metal
- 1 charola

Manera de preparar:

1. Calienta el azúcar sin dejar de mover hasta obtener un caramelo cobrizo claro. Deja enfriar sobre una charola untada con aceite y cuando esté frío tritúralo con el rodillo.
2. Mezcla el yoghurt y el azúcar; reserva. Bate la crema bien fría hasta que tenga consistencia firme e intégrala a la mezcla anterior con el caramelo triturado.
3. Vierte al tazón y lleva al congelador por 2 horas, bate con una pala de madera y lleva nuevamente al congelador 2 horas más. Bate una vez más y lleva al congelador hasta el día siguiente.
4. Sirve y decora al gusto.



Helados

Rinde para **10 porciones**
Grado de dificultad: **fácil**
Tiempo de preparación:
30 minutos



Diablito

de tamarindo

Ingredientes: *Manera de preparar:*

- 1 1/2 tazas de pulpa de tamarindo
- 1/2 taza de jugo de limón
- Chile piquín al gusto
- Sal al gusto
- 4 tazas de hielo

1. Mezcla todos los ingredientes excepto el hielo.
2. Lleva a hervor la preparación y mueve constantemente para que no se pegue en el fondo. Espera hasta que la mezcla tenga consistencia de jarabe.
3. Retira del fuego y deja enfriar.
4. Licua con los hielos y sirve en copas individuales escarchadas con sal y chile piquín.

Postres y Dulces

Edición Especial
Julio, 2007

Editora: Janette Belman Gay
Asesora editorial: Edith Cabrera Fermooso
Fotografía: Alejandro Vera Acho
e Isabel Martínez
Director de arte: Antón Barbosa Castañeda
Diseño: Fernando Becerril Flores e Hilda Díaz Heras
Chefs: María del Refugio Delgado y Mauro Sánchez Rodríguez
Corrección de estilo: A. Ruth Santos Hernández



Presidente y Director general:

Carlos Flores Muñoz

Gerente general y Editor responsable:

Germán Flores Trujillo

Director administrativo:

Carlos Flores Suárez

Administración: Emmanuel

Sánchez Becerril

Producción: Zaira Martínez Valdez

Mercadotecnia: Yeshua

Montaño Romero

Relaciones públicas: José Luis Flores Suárez

Creativo: Antonio Alfaro Patiño

Circulación: Graciela Ramírez Fonseca

Oficinas: Salvador Díaz Mirón No. 154, Col. Santa María La Ribera, C.P. 06400 Tel.: 85-89-95-70 al 76

Fotomecánica: Ediciones y Recursos Tecnológicos, S.A. de C.V.,
Tel. 55-47-19-83
Impresión: Editorial Minu, S.A. de C.V., Tokio No. 494, Col.
Portales, C.P. 03300, México, D.F. Tel.: 30-95-37-36 y 30-95-37-79

No. de expediente de licitud de título y contenido:

1/430/95/11788

Certificado de licitud de títulos: 8835

Certificado de licitud de contenido: 6664

No. de reserva de derechos al uso exclusivo:
04-1995-000000002384-102

Distribución D.F. y zona conurbada: Unión de Expendedores y
Vendedores de Periódicos de México, A.C.
Guerrero No. 50, Col. Guerrero C.P. 06350 Tels.: 55-91-10-00 y
55-91-13-01. Por medio del Despacho Everardo Flores Serrato.
Serapio Rendón No. 87, Col. San Rafael, Del. Cuauhtémoc,
C.P. 06470, México, D.F.
Distribución foránea: CODIPYBISA, Serapio Rendón No. 87,
Planta Alta, Col. San Rafael, Del. Cuauhtémoc,
C.P. 06470, México, D.F.

Distribución locales cerrados: DIMSA, Mariano Escobedo
No. 918, Col. Anáhuac, Del. Miguel Hidalgo, C.P. 11390, México, D.F.
Distribución en Estados Unidos, Centro y Sudamérica: Entice
Comercial Génesis, S. Agde CV. Av. Ceylán No. 517, Col. Industrial
Vallejo, C.P. 02300, México, D.F.

La revista Postres y Dulces Edición Especial investiga sobre la seriedad de sus anunciantes, pero no se responsabiliza del contenido de los anuncios ni de las ofertas realizadas por los mismos. Ello es responsabilidad de los autores.

Ventas de publicidad

Gustavo Contreras González
85-89-95-70 al 76 ext. 225
Correo electrónico:
publicidad@radareditores.com

Ventas y atención a clientes

Rocío Espinos Hernández
85-89-95-78 y 79
Lada sin costo:
01-800-8135005 y 01-800-8135008
Correo electrónico:
atencionclientes@radareditores.com